Fermentación de Frutas (Alcohol)



Hace tiempo quería enterarme si la naranja fermentada se podría hacer el alcohol entonces realizó una búsqueda y me encuentro con que muchos cítricos se pueden fermentar y que todas las frutas a excepción del plátano.

Desde ahí comenzó a ver los diferentes usos que se le puede dar a lo que sería la similitud de la fermentación de la uva pero de casi todas las frutas y cítricos.

Ah claro que no es de licores sino que más bien se trata también de la extracción de alcohol para combustibles que es un ejemplo de la productividad.

Más allá de esto que recién se está haciendo escala menor en las casas y que recién es investigado se saca como conclusión que se puede hacer fermentar casi todas las frutas y cítricos dando una gama más amplia a lo que sería solamente los vinos así que es conveniente para los productores

agrícolas comenzar a producir aún más en esta especialidad.

Dado de que esto es algo nuevo y si se quiere hacer la escala mayor o sea para la sociedad de su contexto hay que trabajar en una planta que no tiene que ser muy amplia y es aconsejable cerca de los mercados y también es aconsejable para los mismos productores de frutas y también acercar las plantas productoras cerca de los Barrios para su inauguración y expedición que van a tener que contar con publicidad y que van a tener que contar con el envasado y la distribución lo que daría fuentes de trabajo para muchas personas. En la web hay

mucha información de los procesos como se tiene que realizar como por ejemplo la grabación y la temperatura las utilidades que a mí me llamó la atención que el fermentar naranjas para como uso de naranja alcohol es buena para la digestión por poner un ejemplo.

Hasta el momento hay un mercado cítrico pero pronto va a haber un mercado vegetal el cual hay que hacer la investigación a ver si se puede lograr la fermentación no siendo licor sino la fermentación de la fruta o el vegetal.

Cabe destacar que de algunos cítricos se puede extraer el alcohol

para uso de combustible sabiendo que ya queda poco.

También cabe destacar todas las propiedades que se pueden sacar de estas frutas fermentadas que serían muchas y se pueden fermentar los vegetales aún mejor pero no se olviden que hay que hacer plantas de 50 metros cuadrados más o menos.

Original

Daniel Triunfo

digagraciasporeducacion@gmail.com